

COMMIS DE CUISINE

LIEU DE TRAVAIL : Tourlaville (50)

MISSIONS :

Commis de cuisine

TÂCHES :

- Préparation des repas dans le respect des consignes du responsable de cuisine et des normes d'hygiène,
- Mise en place pour le service,
- Réception des marchandises, dépaquetage, stockage,
- Enregistrement des sorties de stocks,
- Garant de la propreté de la cuisine et ses périphériques : chambres froides, réserves et vestiaire,
- Veille des chambres froides (température, etc.),
- Plonge : lavage, essuyage et rangement de la vaisselle et des ustensiles de cuisine,
- Respect des démarches HACCP.

COMPÉTENCES :

- Connaître et respecter les mesures d'hygiène,
- Être capable de travailler en équipe,
- Être autonome et responsable dans ses fonctions,
- Avoir le sens de l'organisation et de l'adaptation,
- Avoir le sens des relations et le respect du public accueilli.

NIVEAU ET DIPLÔMES REQUIS :

- Pas de diplômes spécifiques requis
- Connaissances des normes HACCP souhaitées

TYPE DE CONTRAT :

- CDD saisonnier – 35h
- Dès que possible jusqu'au 31 août 2025

RÉMUNÉRATION :

- Classification : indice 265 de la CCN ECLAT
- Rémunération mensuelle brute : 1891,39 €

Envoyer C.V + lettre de motivation avant le 28/04/2025 :

Par courrier à :

Madame GASCOIN Laetitia
Ligue de l'enseignement de Normandie
Service Ressources Humaines
16, rue de la Girafe
14000 Caen

Ou par mail à :

emploi@laliguenormandie.org

